Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
Филиал Федерального бюджетного учреждения
здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в
Свердловской области
в городе Асбест и Белоярском районе»
624269, Свердловская область,г. Асбест, ул. Ладыженского,
дом 17
тел. (34365)2-48-18, e-mail:mail_03@66.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 77144867, ОГРН 1056603530510, ИНН/КПП
6670081969/660302001
АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ ОРГАНА ИНСПЕКЦИИ
№ RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г.

Утверждаю
Главный врач филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе», заместитель руководителя органа инспекции

Е.В. Гилева

«26» ноября 2020 г.

2325

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 66-20-003/04-_____-2020

Заключение составлено 10 часов 00 минут 26.11.2020 г.
время, дата и место составления

Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе» 624269, Свердловская область, г. Асбест, ул. Ладыженского, дом 17

На основании: Заявления от Общества с ограниченной ответственностью «Комбинат общественного питания», входящий №66-20/2799-2020 от 20.10.2020г.

экспертом:

Акимова Маргарита Борисовна	зав. отделом, врач отдела экспертиз условий воспитания и обучения Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Асбесте и Белоярском район»	Сертификат специалиста по специальности "Гигиена детей и подростков" № 0166310511727, выдан 18.05.2020 года ФГБОУ ВО УГМУ Минздрава России

проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза, примерного меню для установления соответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям с 20.10.2020 г. по 26.11.2020 года

вид экспертизы

в отношении:
Общества с ограниченной ответственностью «Комбинат общественного питания», 624285, Свердловская область, п.Рефтинский, ул.Гагарина, д.18 а, кв.1

на объекте:

пищеблок в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении "Средняя общеобразовательная школа № 8 им. А.Г.Махнева" Асбестовского городского округа	624260, Свердловская область, г. Асбест, Калинина ул., 40

Материалы для проведения экспертизы представил:
Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат общественного питания» (624285, Свердловская область, п.Рефтинский, ул.Гагарина, д.18 а, кв.1)

наименование ЮЛ, ИП, представившего материалы с указанием юридического адреса

Материалы поступили «20» октября 2020 г.
Рассмотрев материалы:

1. Копия примерного двенадцатидневного меню (завтраков, обедов) для возрастной категории обучающихся с 7 до 11 лет;
2. Копия примерного двенадцатидневного меню (завтраков, обедов) для возрастной категории обучающихся с 12 до 18 лет;
3. Копии технологических карт;
4. Выкопировка из сборника рецептур;
5. Накопительная ведомость расхода продуктов (нетто) к примерному двенадцатидневного меню (завтраков, обедов) для возрастной категории обучающихся с 7 до 11 лет;
6. Накопительная ведомость расхода продуктов (нетто) к примерному двенадцатидневного меню (завтраков, обедов) для возрастной категории обучающихся с 12 до 18 лет.

Экспертное заключение
Заявление/распоряжение/предписание/определение № 66-20/2799-2020 от 20.10.2020

УСТАНОВЛЕНО:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	Общество с ограниченной ответственностью "Комбинат общественного питания"
2.	адрес	624285, Свердловская обл., пгт Рефтинский, Гагарина ул., 18 А кв.1
3.	дата регистрации	25.11.2004
4.	ИНН	6603017238
5.	ОКПО	75028105
6.	ОГРН	1046600103714
7.	организационно-правовая форма	Общества с ограниченной ответственностью
8.	вид собственности	Частная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	56.29
11.	группировка предпринимательства	малый бизнес
12.	руководитель: ФИО, должность	Рыбакова Людмила Владимировна, директор
13.	телефон, факс, e-mail	8-34365-3-46-20, 8-9089236689

2. Данные учета объектов

Данные по объекту		
1.	наименование	Пищеблок МАОУ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №8 ИМ.А.Г.МАХНЁВА" АГО
2.	адрес	624260, г. Асбест, Калинина ул., 40
3.	ОКВЭД	85.14 Образование среднее общее
4.	ведомственная классификация	общеобразовательные школы всех типов (85.12-85.14)
5.	классификация предприятия розничной торговли	нет
6.	наличие ППК	есть
7.	наличие ИИИ	нет
8.	руководитель: ФИО, должность	Рыбакова Л.В.
9.	телефон, факс, e-mail	7-14-15
10.	контактная информация	8-34365-3-46-20, 8-9089236689

Предмет проверки		
№ п/п	наименование НД	пункты НД
1.	1.СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования;	6.1.,6.2,6.4.,6.5,6.6.,6.7.,6.8.,6.9.,6.10.,6.11.,6.13.,6.14.,6.15, 6.16., 6.17.,6.18.,6.19, 6.30., 9.3.

Описательная часть

Вся информация в описательной части взята из представленных документов. Ответственность за достоверность представленных сведений несёт Общество с ограниченной ответственностью "Комбинат общественного питания" (624285, Свердловская обл., п. Рефтинский, Гагарина ул., 18 А кв.1)

При рассмотрении представленных документов установлено:

В ходе экспертизы оценка ассортимента готовых блюд и кулинарных изделий, включенных в примерное меню, проведена с учетом набора помещений, обеспечения технологическим и холодильным оборудованием пищеблока образовательной организации.

При рассмотрении представленных документов установлено: в примерном меню приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептур.

При организации питания используется сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей во всех образовательных учреждениях. Москва, Дели принт. 2011., сборник рецептур для блюд и кулинарных изделий для

предприятий общественного питания, обслуживающих общеобразовательные организации, г. Екатеринбург- 2003 г.
Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд содержит в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.
В примерное меню включены только свежеприготовленные блюда, не подвергающиеся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

Меню разработано с учетом сезонности и времени пребывания детей в образовательном учреждении.
Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в примерном меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты в соответствии с требованиями санитарных правил.
Меню составлено для двухразового горячего питания (завтрак и обед). Интервалы между приемами пищи составляют 3,5 – 4 часа
Примерное меню по возрастной группе обучающихся 7 до 11 лет, с 12 до 18 лет.
Соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) составляет 1:1:4; соотношение кальция к фосфору составляет 1:1,5
В примерном меню учтено распределение калорийности по приемам пищи в процентном соотношении завтрак – 25%, обед – 35%.
Энергетическая ценность (в ккал) по приемам пищи по возрастным категориям обучающихся, включая детей с ограниченными возможностями, составляет:

Возрастная категория 7-11 лет		Возрастная категория 12-18 лет	
12 дней		12 дней	
завтраки	обеды	завтраки	обеды
711,79	823,79	751,5	949,49
609,0	844,09	634,05	949,79
618,59	901,48	678,8	990,8
595,59	863,99	678,39	949,69
593,0	822,6	698,7	949,9
603,89	938,81	679,9	950,29
618,29	822,5	684,6	949,1
627,64	933,89	686,3	949,49
640,6	823,69	686,35	949,5
608,89	855,81	721,97	949,64
601,5	825,49	680,3	949,79
634,09	925,29	678,59	949,9

В представленном меню завтраки состоят из закуски, горячего блюда и горячего напитка, фруктов.
Обеды состоят из закуски (в виде овощных салатов), первого блюда, второго блюда (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы), кондитерских изделий (в виде обогащенного печенья, зефира, вафлей – 3 раза) и сладкого блюда, йогурт в разовой упаковке .
В представленном меню питание обучающихся основано на принципах щадящего питания (варка, приготовление на пару, тушение, запекание).
Для обогащения рациона микронутриентами проводится С-витаминизация 3х блюд аскорбиновой кислотой. В меню включен батон обогащенный микронутриентами на завтрак.
Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один день или последующие 2-3 дня – отсутствует.
Ежедневно в рационе 2-разового питания включены мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный. Рыба, яйцо, сыр, включены в меню 1 раз в 2-3 дня.
При разработке примерного меню учитывались санитарные требования по массе порций блюд, их пищевой ценности, суточной потребности в витаминах и микроэлементах для представленных групп обучающихся.
Выдача продуктового набора на 1 ребенка, согласно накопительной ведомости, в соответствии с рекомендуемым перечнем.

Нарушения требований НД не установлено

2. **Выводы специалистов, проводивших санитарно-эпидемиологическую экспертизу представленных материалов:**

1. Копия примерного двенадцатидневного меню (завтраков, обедов) для возрастной категории обучающихся с 7

до 11 лет;
2. Копия примерного двенадцатидневного меню (завтраков, обедов) для возрастной категории обучающихся с 12 до 18 лет;
3. Копии технологических карт;
4. Выкопировка из сборника рецептур;
5. Накопительная ведомость расхода продуктов (нетто) к примерному двенадцатидневного меню (завтраков, обедов) для возрастной категории обучающихся с 7 до 11 лет;
6. Накопительная ведомость расхода продуктов (нетто) к примерному двенадцатидневного меню (завтраков, обедов) для возрастной категории обучающихся с 12 до 18 лет.

перечень поступивших материалов, работ, услуг, Ю.Л, ИП и др.

соответствует (ют) требованиям

СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования

Экспертное заключение составлено:
зав. отделом, врач отдела экспертиз условий воспитания и обучения Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Асбесте и Белоярском район» Акимова Маргарита Борисовна

должность подпись ФИО

К заключению прилагаются:

Экспертное заключение получил Директор 26.11.2020г.

должность подпись ФИО

руководитель (должностное лицо, уполномоченное руководителем) юридического лица или индивидуального предпринимателя